

Europas Meisterköche bitten zu Tisch

Das TOP Magazin kocht

1. Karlsruher Kochevent von den Gästen begeistert aufgenommen



Teilnehmer beim 1. Kochevent in Karlsruhe:

- Thomas Geiger (Max Event)
- Thomas Roth (Max Event)
- Sascha M. Binoth (City Initiative Karlsruhe)
- Marcus Peter (yourFirstmedicus)
- Fabian Maier (Licht und Partner)
- Lars Krüger (Licht und Partner)
- Waldi Werle (Gruppenreisen in Frankreich)
- Volker Wehrle
- Ariane Schlachter (Stadtwerke Karlsruhe)
- Susanne Dresen (Stadtwerke Karlsruhe)
- Thomas Häberle (tuttifrutti)
- Valeria dos Santos
- Alexander Balzer (Ettlinger Tor)
- Ingrid Ukas-Post (a-i-Architekten)
- Ingo-C. Post (prinzip der Schauraum)
- Hans-Dieter Kreis (TOP Magazin)
- Barbara Göpfrich (TOP Magazin)
- Jochen Göpfrich

Vorbei sind die Zeiten, da Kochen nur eine notwendige und zeitraubende Herstellung von Nahrung bedeutete. Heute wird nicht nur einfach gekocht, es wird das Kochen zelebriert. Und nirgendwo geht dies wohl besser als bei einem Kochevent. Am 25. Mai war es zum ersten Mal soweit. Das TOP Magazin lud ein und die Feinschmecker kamen ins prinzip der schauraum, wo der Koch Dominic Theobald und die Gäste eine voll eingerrichtete Küche mit allen Schikanen

vorhanden und somit die Voraussetzungen für geselliges und kommunikatives Kochen und Essen gegeben waren. Nicht das Verzehren der fertigen Gerichte stand im Mittelpunkt, obwohl auch dies seinen unbestrittenen Reiz hatte, sondern die Herstellung, frei nach dem Motto: „Der Weg ist das Ziel“, wie die zwei Mitesser Sascha Binoth und Thomas Geiger beim Filetieren jeweils eines stattlichen Steinbutts feststellen mussten. Die Teilnehmer waren kaum zu bremsen bei



Menüfolge:

- Wilde Gambas auf Safranerbse-
risotto ***
- Jakobsmuscheln auf Pinienspinat

- Thunfisch auf Asiagemüse und Minz-Chilisauce

- Steinbutt auf Ragout von badischem Spargel
Gnocchi mit Morchelbutter

- Mandel-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren
und Rhabarbersorbet

den Vorbereitungen für den Koch: Aufschneiden von verschiedenem Brot, Spargel schneiden, Abfüllen und Anrichten des Amuse gueule, Schnittlauch wurde profihaft gehackt und beim Zwiebelschneiden wurden Tränen vergossen. Unterbrochen wurden die Aktivitäten lediglich durch die Weinpräsentation von Christiane Nauer. Zu jedem einzelnen Gang wurden verschiedene Weißweine gereicht und

von der Weinakademikerin humorvoll angesagt und korrespondiert. Dominic Theobald hatte unterdessen alle Hände voll zu tun. Außer der Kontrolle der Kochtöpfe hatte er viele Fragen zu beantworten: Was muss ich beachten beim Fischeinkauf, welches Öl wird zum Anbraten benutzt, wie lange soll man die Gambas in der Pfanne lassen und warum schmecken die Jakobsmuscheln „natur“ am besten? Man tausch-

te sich aus, holte sich Tipps von Dominic Theobald und vom Partner am Schneidebrett und war vertieft in kulinarischen Diskussionen und Schwärmereien bis in den frühen Morgen. Denn schließlich hatten alle Teilnehmer eine große Gemeinsamkeit, die Liebe zum guten Geschmack und zum Genießen. Und alle waren sich einig: Wir sehen uns wieder, beim nächsten Kochevent in Karlsruhe. ◆

